



Französische Wochen in der GENUSSWERKSTATT



Entré - Vorspeisen

Bouef Parisienne 9,80
Kaltes Rindfleisch nach Pariser Art nach einem Rezept
von meinem Opa - René Faure

Pâté de campagne 6,50
Fleischpastete mit Cornichons, dazu Röstbaguette,
garniert mit Pflücksalat

Plateaux de saucisson 8,40
Französische Wurstspezialitäten und Schinken, mit Cornichons
und Aioli d'espelette, dazu Baguette

Soupe de jour à l'oignon 5,60
Klassische französische Zwiebelsuppe gratiniert

Escargot a la Bourguignonne 7,90
6 Weinbergschnecken in der Cocotte
mit Petersilien-Knoblauchbutter



Plats - Hauptgerichte

Tarte au Fromage de chèvre	11,40
Gratinierter Flammkuchen mit Ziegenkäse, Waldhonig, Walnüssen, Zwiebeln und Lauchzwiebeln	
Coq au vin	16,20
Klassisches Huhn in Rotwein von der Kikok-Hähnchenbrust, serviert in der Cocotte dazu Rosmarinkartöffelchen und Pflücksalat	
Poulet à la crème de Chorizo	15,90
Kikok-Hähnchenbrust in der Cocotte serviert in Chorizosauce, mit Süßkartoffel-Pommes und Pflücksalat	
Filet de porc sauce moutarde	18,20
Schweinefilet auf Bandnudeln mit Dijonsenf-Sauce, dazu Pflücksalat	
Entrecôte beurre parisienne	24,90
Rumpsteak mit Pariser Butter auf Kartoffelhaltern, dazu Salat mit Dijonsenf-Sauce	
Filet de Boeuf	26,90
Rinderfilet mit Charlotten und Sauce béarnaise, serviert mit Pommes frites	



Dessert

Ile Flottante	7,60
...lassen Sie sich dieses Dessert nicht entgehen! Schwimmende Eiweißinsel auf Patisseriecreme mit Mandelblättchen und Karamelsauce	
Coupe de glace Madeleine	6,20
Wallnusseis mit Sahne, Karamellsauce und französischem Feingebäck in Likör 43 getränkt	
Plateaux de fromage	8,90
Eine feine Auswahl französischer Käse mit Weintrauben und Baguette	
Crème Brûlée à la pistache	7,50
Crème brulée von der Pistazie mit Krokant gratiniert	

